



MENU REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO

I SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta e lenticchie Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Fusilli di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Cuori di nasello gratinati Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Mozzarella Patate prezzemolate Pane Frutta
II SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e fagioli Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
III SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta e ceci Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Nasello con pomodorini Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pastina in brodo vegetale Mozzarella Patate al forno Pane Frutta
IV SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta e lenticchie Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Mozzarella Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con passato di verdura Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2015-2016

Prot. n. 194536



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotelli - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Pasta e lenticchie

Frittata

Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Lenticchie secche
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro

Fuselli di pollo al forno

Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (coscia, fusi)
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Riso alle verdure

Cuori di nasello gratinati

Verdura di stagione()*

Riso
Verdure di stagione
Filetti di nasello
Pangrattato, prezzemolo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale

Mozzarella

Patate prezzemolate

Pasta di semola
Verdure per brodo (carota, sedano)
Mozzarella
Patate
Prezzemolo

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 100
q.b.	q.b.

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

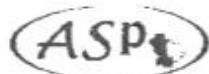
Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot. n. 194586



Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 90	gr 120
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
<i>1 ogni sei fette</i>	
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Pasta e fagioli
Frittata alle verdure
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Fagioli secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdure di stagione (es. spinaci)
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Mozzarella
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta con passato di verdure
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

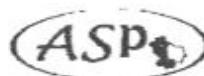
Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

Prot n° 126,586



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Pasta e ceci

Frittata

Verdura di stagione()*

Pasta di semola

Ceci secchi

Aromi (pomodoro, sedano...)

Uovo

Parmigiano

Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro

Pollo al limone

Verdura di stagione()*

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Coscia di pollo

Limone, prezzemolo

Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Risotto alle verdure

Nasello con pomodorini

Verdura di stagione()*

Riso

Verdure di stagione

Filetti di nasello

Pomodorini, origano

Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro

Lonza di maiale al forno

Verdura di stagione()*

Pasta di semola

Passata di pomodoro

Maiale magro (lonza, arista)

Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pastina in brodo vegetale

Mozzarella

*Patate al forno (**)*

Pasta di semola

Verdure per brodo (carota, sedano)

Mozzarella

Patate

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane

Frutta di stagione

Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

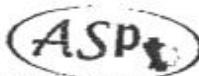
Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA

Aslenda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione e Controlla della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Cicotti- 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

Prot. n. 124586



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
4° Settimana

LUNEDI'

*Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 90	gr 120
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

MARTEDI'

*Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.

MERCOLEDI'

*Pasta e lenticchie
Frittata alla verdure
Verdura di stagione(*)*

*Pasta di semola
Lenticchie secche
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdure di stagione
Insalata di stagione*

gr 70	gr 100
INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

*Pasta al pomodoro
Mozzarella
Verdura di stagione(*)*

*Riso
Passata di pomodoro
Mozzarella
Verdura cotta*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 150

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

*Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 70	gr 100

*Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi*

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rapa.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA AUTUNNO-INVERNO
A.A. 2015-2016

Prot. n. PA586



PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

LASAGNA AL FORNO

realizzata con:

Pasta all'uovo
Macinato magro di vitello
Passata di pomodoro
Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 60
gr 70	gr 90
q.b.	q.b.
gr 5	gr 5



PASTA AL FORNO

realizzata con:

Pasta di semola
Mozzarella o scamorza
Passata di pomodoro
Parmigiano
Pangrattato

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 60	gr 80
q.b.	q.b.
gr 5	gr 5
q.b.	q.b.



SFORMATO DI RISO E VERDURE

realizzata con:

Riso
Mozzarella o scamorza
Verdure di stagione
Parmigiano

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 60	gr 80
q.b.	q.b.
gr 5	gr 5



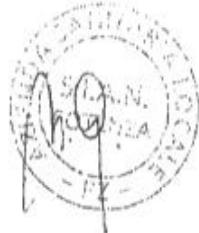
LASAGNA DI MARE

realizzata con:

Pasta all'uovo
Filetti di merluzzo
Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 60
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.





MENU REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
I SETTIMANA	Insalata di pasta con fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Fusi di pollo al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di riso Cuori di nasello gratinati Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale al forno Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alla melanzane Mozzarella Insalata di patate Pane Frutta
	Pasta piselli e pomodorini Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Insalata di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di pasta con ceci Frittata alle verdure Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppina al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta
	Insalata di pasta con fagioli Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pomodorini Pollo al limone Verdura di stagione Pane Frutta	Risotto alle verdure Nasello con pomodorini Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Lonza di maiale agli aromi Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta alle zucchine Mozzarella Insalata di patate Pane Frutta
	Pasta e piselli Prosciutto cotto magro Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Verdura di stagione Pane Frutta	Insalata di pasta con ceci Frittata Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta al pomodoro Roastbeef Verdura di stagione Pane Frutta	Pasta con pesto Bastoncini di merluzzo Verdura di stagione Pane Frutta



MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 126586

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

1° Settimana

LUNEDI'

Insalata di pasta con fagioli
Frittata
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Fagioli secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta con pomodorini e basilico
Fuselli di pollo al forno
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Pollo (coscia, fusi)
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Insalata di riso
Cuori di nasello gratinati
Verdura di stagione ()*

Riso
Verdure di stagione, pomodorini
Filetti di nasello
Pangrattato, prezzemolo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale al forno
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta alle melanzane
Mozzarella
Insalata di patate

Pasta di semola
Filetti di melanzana, pomodoro
Mozzarella
Patate
Prezzemolo

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 100
q.b.	q.b.

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la varietà e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato.

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 196,586

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
2° Settimana

LUNEDI'

Pasta con piselli e pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Piselli freschi
Pomodorini
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 90	gr 120
q.b.	q.b.
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Insalata di pollo
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Coscia di pollo
Sedano, carota....
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Insalata di pasta con ceci
Frittata alle verdure
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Ceci secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Verdure di stagione (es. spinaci)
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Scaloppina al limone
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Vitello
Burro
Farine, limone
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
gr 5	gr 5
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta con pesto
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione()*

Pasta di semola
Verdure di stagione
Bastoncini di merluzzo
Pesto
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
n.2	n.3
gr 10	gr 10
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

Verdura cotta: bielola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

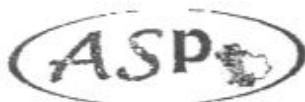
Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it

Prot.n. 124586



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

3° Settimana

LUNEDI'

Insalata di pasta con fagioli
Frittata alla menta
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Fagioli secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Menta (o prezzemolo)
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta con pomodorini e basilico
Pollo al limone
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Coscia di pollo
Limone, prezzemolo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 70	gr 100

MERCOLEDI'

Risotto alle verdure
Nasello con pomodorini ed aromi
Verdura di stagione ()*

Riso
Verdure di stagione a tocchetti
Filetti di nasello
Pomodorini, origano
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Lonza di maiale agli aromi
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Maiale magro (lonza, arista)
Rosmarino...
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta alle zucchine
Mozzarella
*Insalata di patate (**)*

Pasta di semola
Zucchine
Mozzarella
Patate

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 60	gr 80
gr 100	gr 100

OGNI GIORNO AGGIUNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati

Verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, fagiolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Le patate non sono verdura, ma un sostituto di pane o pasta, per cui sono inserite occasionalmente come contorno.

Si consiglia di utilizzare sale iodato

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA PRIMAVERA-ESTATE
A.A. 2015-2016



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA
Azienda Sanitaria Locale di Potenza

Prot.n. 186586

Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Ambito Territoriale ex ASL n. 2 di Potenza
Via Ciccotti - 85100 Potenza
Tel. e Fax 0971.310321 - 310322
e-mail: sian.potenza@aspbasilicata.it



MENU' SETTIMANALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA

4° Settimana

LUNEDI'

Pasta e piselli
Prosciutto cotto magro
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Piselli freschi
Prosciutto cotto magro
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 90	gr 120
gr 30	gr 40
gr 100	gr 150

MARTEDI'

Pasta al pomodoro
Cotoletta di pollo
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Petto di pollo
Pangrattato
Uovo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
q.b.	q.b.

MERCOLEDI'

Insalata di pasta con ceci
Frittata
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Ceci secchi
Aromi (pomodoro, sedano...)
Uovo
Insalata di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 30	gr 40
gr 30	gr 40
q.b.	q.b.
gr 60	gr 60
gr 30	gr 50

GIOVEDI'

Pasta al pomodoro
Roast beef
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Passata di pomodoro
Lombata di vitello
Verdura cotta

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
q.b.	q.b.
gr 80	gr 100
gr 100	gr 150

VENERDI'

Pasta con pesto
Bastoncini di merluzzo al forno
Verdura di stagione ()*

Pasta di semola
Pesto
Bastoncini di merluzzo
Ortaggi

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 10	gr 10
n.2	n.3
gr 70	gr 100

OGNI GIORNO AGGI/UNGERE:

Pane
Frutta di stagione
Olio extravergine di oliva

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 50
gr 100	gr 150
gr 10	gr 15

(*) VERDURA DI STAGIONE

E' importante garantire la variabilità e la stagionalità delle verdure. Occasionalmente è possibile sostituire i prodotti freschi con quelli surgelati.

verdura cotta: bietola, spinaci, broccoli, cavolfiore, carciofo, carota, rape.

Ortaggi: pomodoro, zucchina, tagliolini, melanzane, peperoni.

Insalata di stagione

Si consiglia di utilizzare sale iodato.



PIATTI UNICI SOSTITUTIVI

Occasionalmente è possibile sostituire il menù del giorno con piatti unici, accompagnati da verdura cruda o cotta, pane e frutta.

In ogni caso è necessario rispettare le grammature indicate per età e per alimento ed utilizzare preparazioni semplici.

LASAGNA DI MARE

realizzata con:

Pasta all'uovo
Filetti di merluzzo o nasello
Passata di pomodoro

INFANZIA	PRIMARIA
gr 50	gr 60
gr 100	gr 120
q.b.	q.b.



PASTA ALL'ISOLANA

realizzata con:

Pasta di semola
Tonno al naturale
Passata di pomodoro
Prezzemolo

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 50	gr 80
q.b.	q.b.
gr 5	gr 5



INSALATA DI RISO

realizzata con:

Riso
*Mozzarella o scamorza**
Verdure di stagione

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 60	gr 80
q.b.	q.b.



*La mozzarella può essere sostituita da 1 uovo sodo piccolo o da una scatoletta piccola di tonno al naturale.

PASTA CAPRESE

realizzata con:

Pasta di semola
Mozzarella
Pomodori
Basilico

INFANZIA	PRIMARIA
gr 40	gr 50
gr 60	gr 80
q.b.	q.b.
q.b.	q.b.





Al Comune di Grumento Nova

Alla C.A. del Responsabile

**dell'Area Amministrativa Contabile Dott.
Pasqualina Sama'**

Piazza Pertini 1- 85050 Grumento Nova

Oggetto: Trasmissione elenco fornitori per il servizio mensa scolastica nel Comune di Grumento Nova A.A. 2019/2020

Con la presente si comunica l'elenco dei fornitori per il servizio di mensa scolastica per il Comune di Grumento Nova

DENOMINAZIONE FORNITORE	PRODOTTI	CADENZA FORNITURA
PIERFAONE POLLI	Petto di pollo (fresco), fusi di pollo (fresco).	SETTIMANALE
PAZZI PER LA FRUTTA DI SOLOMANDO MICHELANGELO	Frutta e verdura fresca, frutta a Km 0	GIORNALIERA
DI PIERRI	Pasta bio (GRANORO)	
CANTELMI	Mozzarelle, scamorze	SETTIMANALE (quando previsto dal menù)
POLARIS	Verdure surgelate bio (fagiolini, piselli, spinaci, ecc), pesce surgelato.	QUINDICINALE
AZIENDA AGRICOLA LAGRUTTA DOMENICO	Fagioli IGP di Sarconi	MENSILE
LA BOTTEGA DELLA NATURA	Pasta e pane senza glutine, pangrattato senza glutine	MENSILE
AZIENDA AGRICOLA CAPUTI GIORGIO	Mele a Km 0	

Cordiali saluti

Insieme Soc. Coop. Sociale

Atena Lucana 06/02/2020

INSIEME
Società Cooperativa Sociale Onlus
Via Limitone, n. 10
84030 Atena Lucana (SA)
P. IVA/IT 04983470651